

Allgäuer Rahmtorte-Pannacotta mit Himbeerspiegel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 250 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 4–6 Safranfäden
- 200 g **Allgäuer Rahmtorte**, entrindet
- 200 g Himbeer-Konfitüre, fein passiert
- 100 ml Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker



ZUBEREITUNG:

1. 4 Förmchen mit Wasser ausschwenken und im Kühlschrank vorkühlen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausquellen lassen. Die Safranfäden in ein wenig kaltem Wasser einweichen.
2. Die Sahne zusammen mit dem Zucker erhitzen, die entrindete **Allgäuer Rahmtorte** in Würfel schneiden und in der warmen Sahne unter Rühren schmelzen lassen. Alles etwas abkühlen lassen, dann das Safranwasser einrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren im Käse-Sahne-Gemisch auflösen. Nun alles gut vermischt in die gekühlten Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.
3. Gestockte Creme mit einem Messer vom Rand lösen, Förmchenböden kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf Teller stürzen. Fein passierte Himbeer-Konfitüre mit Zitronensaft und Puderzucker verrühren und um die Creme herum verteilen. Mit frischen Beeren und Minzblättchen dekorieren.